



Power Grinder
Molinillo eléctrico
Moulin électrique



WSG60E/K

For your safety and continued enjoyment of this product,
always read the instruction book carefully before using.

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto,
siempre lea cuidadosamente las instrucciones antes de usarlo.

Afin que votre appareil vous procure en toute sécurité beaucoup de satisfaction,
lire attentivement le mode d'emploi avant de l'utiliser.

IMPORTANT SAFEGUARDS

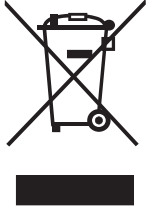
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. **Unplug from outlet when not in use, before assembling or disassembling, and before cleaning.**
3. To protect against risk of electrical hazards, do not immerse the Waring® Commercial Power Grinder in water or other liquids.
4. Avoid contact with moving parts.
5. Do not operate the Waring® Commercial Power Grinder or any electrical equipment with a damaged cord or plug, or after the unit malfunctions, is dropped or damaged in any manner. If damaged, immediately stop use. Do not operate the Waring® Commercial Power Grinder or any electrical equipment with a damaged cord or plug, or after the unit malfunctions, is dropped or damaged in any manner. If damaged, immediately stop use and return appliance to the nearest Waring Authorized Service Facility for examination, repair or adjustment.
6. Children shall not play with the appliance.
7. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Check hopper for presence of foreign objects before using.
11. Use only attachments that are included in the packaging of the Waring® Commercial Power Grinder. The use of other attachments may cause fire, electric shock or injury.
12. Put this instruction booklet in a safe place; do not discard.
13. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
14. When operating for long periods of time, the grinding bowl can become hot. Please use caution when handling the bowl.

15. **CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
16. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching moving parts.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
APPROVED FOR ONLY HOUSEHOLD USE

Correct Disposal of This Product



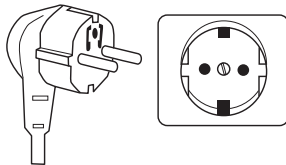
This marking indicates that this product should not be disposed of with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

TO ENSURE PROPER USE OF THIS UNIT, PLEASE SEE IMPORTANT GROUNDING INSTRUCTIONS BELOW. PRIMARY COUNTRIES USING DIFFERENT PLUG TYPES ARE LISTED FOR REFERENCE ONLY. REFER TO THE ACTUAL UNIT TO DETERMINE WHICH PLUG TYPE IS APPLICABLE.

TYPE F PLUG

(GERMANY, AUSTRIA, NETHERLANDS, SWEDEN, NORWAY, FINLAND, PORTUGAL, SPAIN, EASTERN EUROPE)

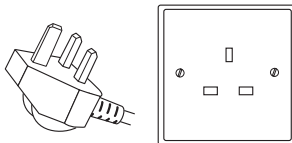
This grounded plug has two round prongs and there are two grounding clips on the side of the socket. This plug is non-polarized so the plug can be inserted in either direction into the socket. Grounding is accomplished when the clip on the socket meets the contact on the plug. Ensure that the plug is fully inserted.



TYPE G PLUG

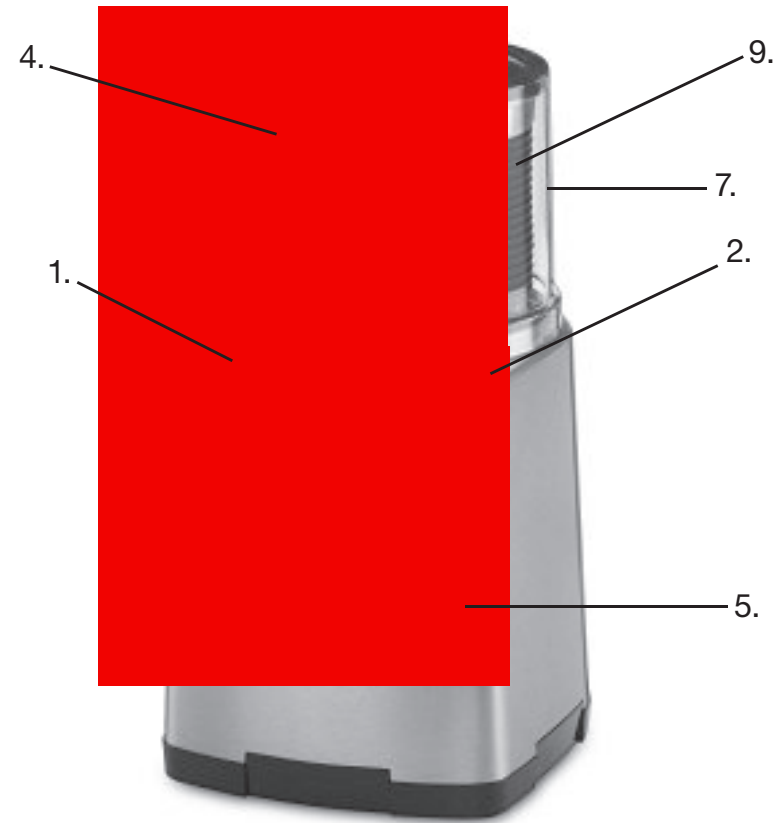
(UNITED KINGDOM, IRELAND, CYPRUS, MALTA, MALAYSIA, SAUDI ARABIA, SINGAPORE AND HONG KONG)

This grounded plug has three rectangular prongs that form a triangle. Line up the prongs to the socket and ensure that the plug is fully inserted. This plug is also fuse-protected for power surges.



PARTS

1. START/STOP button
2. PULSE button
3. Stainless steel blades (not shown)
4. Stainless steel removable grinding bowl (2)*
5. Die-cast motor housing
6. Storage lids (not shown)
7. Clear see-through cover
8. Rubber O-ring (not shown)
9. Cool-touch sleeve



*Additional stainless steel containers can be purchased. Model #CAC128.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Remove cover from the motor housing by turning counterclockwise and lifting.
2. Fill grinding bowl with desired quantity of spices, herbs and/or other wet or dry ingredients.
3. Make sure the grinding bowl is in the locked position, then place the cover onto the motor housing by lining up the tabs on the cover with the indents on the motor housing. Then turn clockwise until the cover clicks into position. Be sure that the tabs on the cover are positioned under the lip in the motor housing to activate the switch. **NOTE:** If the cover is not properly positioned, the motor will not run.
4. Plug cord into outlet.
5. To grind continuously press the START/STOP button and the unit will continue to run until you press the START/STOP button again. Or you may operate the spice grinder using the PULSE function. Press and hold the PULSE button to operate the motor as needed. When using the PULSE function, the motor will run for as long as you are pushing the button.

NOTE: If the motor is running continuously for 2½ minutes, the unit will shut off for safety reasons.

6. Do not fill liquids above the MAX LIQUID FILL line.
7. Grind until desired consistency is achieved.
8. If any large spice gets lodged under the blade, remove jar from base, dislodge spice, replace jar, and continue grinding.
9. Once finished, remove plug from outlet.
10. To store unused ground spices, remove grinding bowl and cover with storage lid.

NOTE: Turning the cover out of the “locked” position will result in motor disconnection from the line and neutral power supply.

RECOMMENDED GRINDING INSTRUCTIONS

The following are grinding instructions for some commonly used whole spices and other suggested ingredients.

Spice	Recommended Quantity	Recommended Time
Cinnamon	1.5 oz. sticks (2"–3" in size)	Pulse 5 times and run continuously up to 1 minute to desired consistency
Peppercorns	2 cups	Run continuously for 30 seconds or until desired consistency
Star Anise	2.5 cups	Run continuously for 50 seconds or until desired consistency
Mustard Seeds	2 cups	Run continuously for 45 seconds or until desired consistency
Cumin	2 cups	Run continuously for 30 seconds or until desired consistency
Cloves	2.5 cups	Run continuously for 30 seconds or until desired consistency
Allspice	2.5 cups	Run continuously for 45 seconds or until desired consistency
Anise	2 cups	Run continuously for 30 seconds or until desired consistency
Fennel	2 cups	Run continuously for 45 seconds or until desired consistency
Dried Portabello Mushrooms	1 oz.	Pulse (3-second) until desired consistency
Almonds	2 cups	Pulse (3-second) until desired consistency
Mix	Ingredients	Directions
Pesto	2 cups basil ¼ cup pine nuts 1 clove of garlic 1 cup Parmesan cheese ¾ cup olive oil	Add basil, pine nuts, garlic and cheese and pulse (3-second pulses) 5 times. Add oil and run continuously for 30 seconds, scraping sides and cover as needed.
Mint Sugar	2 cups granulated sugar 5 mint leaves ½ vanilla bean	Run up to 1 minute to desired consistency.
Pork Rub	1 tbsp peppercorns 1 tbsp cumin 1 dried chipotle pepper 1 pinch salt 2 cups brown sugar	Add all ingredients except brown sugar to jar and run for 10 seconds continuously. Add sugar and run for 15 more seconds.

Chili Paste Verde	1 tsp cumin 16 green chili peppers	Add all ingredients and run until desired consistency (about 15–20 seconds).
Peanut Butter	1 cup unsalted peanuts 1 cup lightly salted peanuts	Add all ingredients and run continuously for 1 minute, or until smooth, scraping sides as needed.
Hummus	1 can (14 oz.) chickpeas, drained ¼ cup liquid from can of chickpeas ½ tbsp tahini 1 clove of garlic Lemon juice from ½ lemon ¼ cup olive oil	Add all ingredients and pulse 5 times. Run continuously for 1 minute or until smooth.
Whipped Cream	1½ cups heavy cream 3 tsp sugar ½ vanilla bean	Run continuously for up to 1 minute, stop and repeat until cream thickens to desired consistency.

CLEANING AND MAINTENANCE

To clean, first unplug the power grinder. If you are not using the grinding bowl for storage, remove from the motor housing and empty the grinding bowl of all contents.

Lock the grinding bowl back onto the motor housing and plug cord into outlet. Add ½ cup of warm, soapy water, cover and run continuously for 10 seconds or until all debris has been removed from the blades.

Clean the clear cover and the storage lids by hand or place on the top rack of the dishwasher.

Wipe the exterior of the motor housing and the plastic housing cover (where the grinding bowl is inserted) with a damp cloth. Allow to air-dry. Be sure that parts are thoroughly dry before reassembling.

THERMAL PROTECTOR

For your safety, this power grinder is equipped with a thermal protector. Should the power grinder overheat, the motor will automatically shut off. Unplug the power grinder from the electrical outlet and let the motor cool down completely (5–10 minutes). Once the motor has cooled down, plug unit into electrical outlet and resume grinding.

WARRANTY

For Waring products sold outside of the U.S. and Canada, the warranty is the responsibility of the local importer or distributor. This warranty may vary according to local regulations.

WARNING: Any express or implied warranty on this product is void if appliance is used on Direct Current (DC).

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. **Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de instalar/sacar piezas y antes de limpiarlo.**
3. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el aparato en agua u otro líquido.
4. Evite el contacto con las piezas móviles.
5. No utilice este aparato si el cordón o la clavija estuviesen dañados, después de que hubiese funcionado mal o que se hubiese caído o si estuviese dañado. En caso de daño o mal funcionamiento, interrumpa inmediatamente el uso y regrese el aparato a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.
6. Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
7. Este aparato no debe ser usado por niños; mantenga el aparato y el cable fuera de su alcance.
8. No lo utilice en exteriores.
9. No permita que el cordón cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
10. Averigüe que no hay objetos extraños en el bol antes de usarlo.
11. Solamente utilice los accesorios proveídos. El usar otros accesorios presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
12. Guarde este manual de instrucciones para futura referencia; no lo tire.
13. Este aparato puede ser usado por personas que carecen de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipularlo, o personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales están limitadas, siempre que una persona responsable por su seguridad le haya explicado el funcionamiento y los riesgos o supervise el uso del aparato.

14. El bol puede ponerse muy caliente cuando se usa el aparato durante un tiempo prolongado; manipúlelo con cuidado.
15. **PRECAUCIÓN:** para evitar los riesgos inherentes al reinicio intempestivo del cortocircuito de seguridad (el dispositivo de protección térmica), este aparato no debe ser alimentado mediante un dispositivo de encendido/apagado exterior, tal como un temporizador, ni deber estar conectado a un circuito eléctrico que el proveedor de energía enciende y apaga a intervalos regulares.
16. Apague y desconecte el aparato antes de cambiar los accesorios o de tocar las piezas móviles.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

Reciclaje



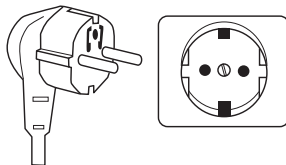
Este símbolo indica que este producto no debe eliminarse junto con los desechos domésticos en ningún país de la U.E. Para proteger el medio ambiente, evitar perjuicios a la salud pública resultantes de la eliminación de desechos no controlada y promover la utilización sostenible de los recursos materiales, recíclalo. Lleve el producto a un centro de reciclaje o un punto de recogida designado para su reciclado, o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos se asegurarán de que el producto esté reciclado de manera ecológica.

SIGA LAS INSTRUCCIONES A CONTINUACIÓN PARA ASEGURARSE DE QUE EL APARATO ESTÉ DEBIDAMENTE PUESTO A TIERRA. EL ENCHUFE, QUE VARIA SEGÚN EL MODELO, SIEMPRE DEBE ESTAR PUESTO A TIERRA. LA LISTA DE PAÍSES A CONTINUACIÓN NO ES EXHAUSTIVA. SIEMPRE AVERIGÜE EL TIPO DE ENCHUFE DEL APARATO.

ENCHUFE DE TIPO F

(ALEMANIA, AUSTRIA, PAÍSES BAJOS, SUECIA, NORUEGA, FINLANDIA, PORTUGAL, ESPAÑA, EUROPA DEL ESTE)

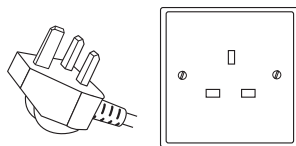
Clavija con dos patas cilíndricas. Hay un polo de puesta a tierra en ambos lados de la toma de corriente. Este tipo de enchufe no está polarizado. Por lo tanto, encajará en la toma de corriente de cualquiera manera. Se realiza la puesta tierra al introducir la clavija en la toma de corriente. Asegúrese de que el enchufe esté debidamente introducido en la toma de corriente.



ENCHUFE DE TIPO G

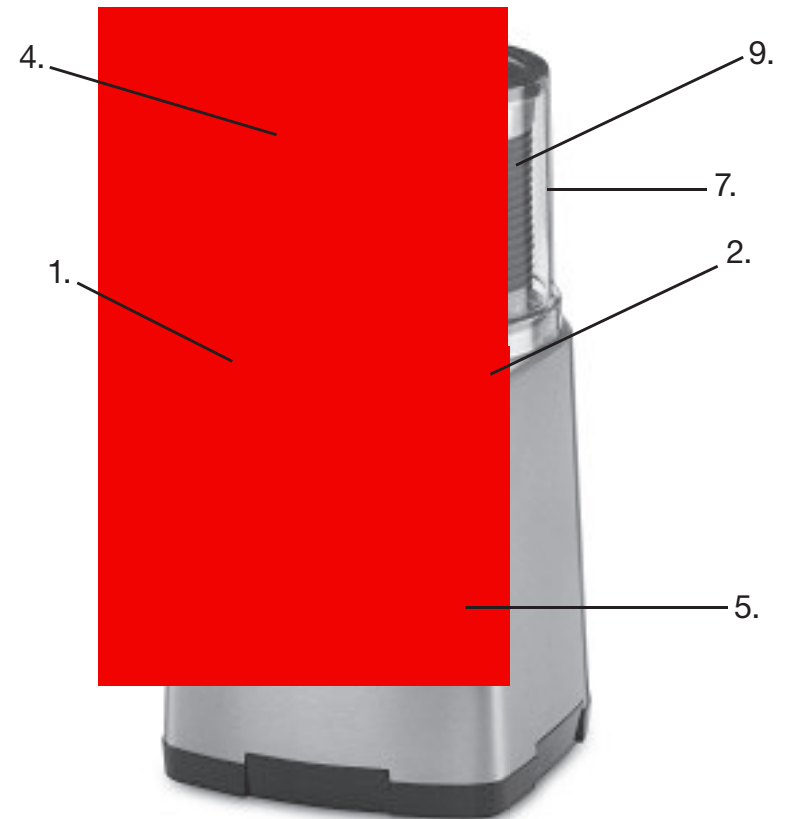
(REINO UNIDO, IRLANDA, CHIPRE, MALTA, MALASIA, ARABIA SAUDÍ, SINGAPUR, HONG KONG)

Enchufe con tres patas rectangulares que forman un triángulo. Asegúrese de que el enchufe esté debidamente introducido en la toma de corriente. Este enchufe protege contra el sobrevoltaje.



PIEZAS

1. Botón START/STOP (encendido/apagado)
2. Botón PULSE (pulso)
3. Cuchillas de acero inoxidable (no ilustradas)
4. Bol de acero inoxidable (2)*
5. Base fundida
6. Tapas de almacenaje (no ilustradas)
7. Tapa transparente
8. Sello de goma (no ilustrado)
9. Funda aislante



*Bols de acero inoxidable adicionales (modelo CAC128) vendidos por separado.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Gire la tapa en sentido antihorario y álcela para sacarla de la base.
2. Llene el bol con la cantidad deseada de especias, hierbas y/u otros ingredientes secos o frescos.
3. Asegúrese de que el bol esté bloqueado y coloque la tapa sobre la base, alineando las patas sobre la tapa con las muescas en la base. Gire la tapa en sentido horario para bloquearla. Asegúrese de que las patas de la tapa estén metidas debajo de los bordes de la base para activar el mecanismo de encendido. **NOTA:** la unidad no se pondrá en marcha a menos que la tapa no esté debidamente cerrada.
4. Conecte el cable a la toma de corriente.
5. Presione el botón START/STOP para empezar a moler. Presione el botón START/STOP otra vez para apagar. Si desea usar la función de pulso, presione y mantenga oprimido el botón PULSE; el motor permanecerá encendido hasta que suelte el botón.

NOTA: por razones de seguridad, el aparato se apagará automáticamente después de 2½ minutos de funcionamiento continuo.

6. No llene el bol con ingredientes líquidos más allá de la línea "MAX".
7. Procese hasta obtener la consistencia deseada.
8. Si una especia grande queda atrapada debajo de las cuchillas, retire el bol de la base, desaloje la especia y vuelva a instalar el bol.
9. Después de terminar, desconecte el cable de la toma de corriente.
10. Para conservar las especias molidas, retire el bol y tápelo con la tapa de almacenaje.

NOTA: abrir la tapa durante el funcionamiento apagará automáticamente el motor.

GUÍA DE REFERENCIA

A continuación encontrará algunas recomendaciones para moler especias y otros ingredientes comunes.

Especia	Cantidad recomendada	Tiempo recomendado
Palitos de canela	45 g de palitos de 5-7 cm	Pulsar 5 veces, y luego procesar continuamente (durante hasta 1 minuto) hasta obtener a consistencia deseada
Granos de pimienta	280 g	Procesar continuamente durante 30 segundos, o hasta obtener a consistencia deseada
Anís estrellado	250 g	Procesar continuamente durante 50 segundos, o hasta obtener a consistencia deseada
Semillas de mostaza	150 g	Procesar continuamente durante 45 segundos, o hasta obtener a consistencia deseada
Semillas de comino	190 g	Procesar continuamente durante 30 segundos, o hasta obtener a consistencia deseada
Clavos de olor	350 g	Procesar continuamente durante 30 segundos, o hasta obtener a consistencia deseada
Pimienta de Jamaica	350 g	Procesar continuamente durante 45 segundos, o hasta obtener a consistencia deseada
Semillas de anís	275 g	Procesar continuamente durante 30 segundos, o hasta obtener a consistencia deseada
Semillas de hinojo	185 g	Procesar continuamente durante 45 segundos, o hasta obtener a consistencia deseada
Hongos Portobello secos	30 g	Pulsar (3 segundos) hasta obtener la consistencia deseada
Almendras	290 g	Pulsar (3 segundos) hasta obtener la consistencia deseada

Receta	Ingredientes	Instrucciones
Pesto	120 g de albahaca 35 g de piñones 1 diente de ajo 80 g de queso Parmesano 175 ml de aceite de oliva	Colocar la albahaca, los piñones, el ajo y el queso en el bol y pulsar 5 veces, usando pulsaciones de 3 segundos. Agregar el aceite y procesar continuamente durante 30 segundos, raspando el bol y la tapa si es necesario.
Azúcar con menta	400 g de azúcar granulado 5 hojas de menta ½ vaina de vainilla	Procesar continuamente durante hasta 1 minuto, hasta obtener a consistencia deseada
Mezcla de especias para sazonar cerdo	1 cucharada de granos de pimienta 1 cucharada de comino 1 chipotle seco 1 pizca de sal 400 g de azúcar moreno	Colocar todos los ingredientes excepto el azúcar moreno y procesar continuamente durante 10 segundos. Agregar el azúcar y procesar durante 15 segundos adicionales.
Pasta de chile verde	1 cucharadita de comino 16 chiles verdes	Colocar todos los ingredientes adentro del bol y procesar durante 15–20 segundos, hasta obtener la consistencia deseada.
Mantequilla de cacahuete	145 g de cacahuets sin sal 145 g de cacahuets ligeramente salados	Colocar todos los ingredientes en el bol y procesar durante 1 minuto, hasta que esté suave, raspando el bol si es necesario.
Humus	1 lata de 400 g de garbanzos, escurridos 60 ml del jugo de la lata ½ cucharada de salsa Tahini 1 diente de ajo Jugo de ½ limón 60 ml de aceite de oliva	Colocar todos los ingredientes en el bol y pulsar 5 veces. Procesar continuamente durante 1 minuto, o hasta obtener una mezcla suave.
Nata montada	355 ml de crema líquida para batir 3 cucharaditas de azúcar ½ vaina de vainilla	Procesar continuamente durante hasta 1 minuto, parar y repetir hasta obtener la consistencia deseada.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte el cable de la toma de corriente antes de limpiar el aparato. Retire el bol de la base y vacíe el contenido.

Vuelva a colocar el bol sobre la base, bloquéelo y conecte el cable a una toma de corriente. Coloque 120 ml de agua jabonosa caliente en el bol, cierre la tapa y procese continuamente durante 10 segundos, o hasta que las cuchillas estén limpias.

Lave la tapa transparente y las tapas de almacenaje a mano o en el lavaplatos (bandeja superior solamente).

Limpie el cuerpo del aparato y la parte superior del mismo con un paño humedecido. Permita que seque al aire libre. Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de volver a ensamblar el aparato.

DISPOSITIVO DE PROTECCIÓN TÉRMICA

Para su seguridad, este aparato está equipado con un dispositivo de protección térmica que apaga el motor automáticamente en caso de recalentamiento. Si esto ocurriera, desconecte el cable de la toma de corriente y permita que el aparato se enfríe durante 5–10 minutos. Una vez enfriado el motor, vuelva a conectar el cable en la toma de corriente.

GARANTÍA

La garantía de los productos Waring adquiridos fuera de los Estados Unidos y del Canadá es la responsabilidad del importador/distribuidor local. Los derechos de garantía pueden variar según las regulaciones locales.

ADVERTENCIA: utilizar este aparato con corriente continua (C.C.) invalidará la garantía.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'utilisation d'appareils électriques requiert la prise de précautions élémentaires, parmi lesquelles les suivantes :

1. **LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. **Débrancher l'appareil après usage et avant toute manipulation ou entretien.**
3. Afin de prévenir tout risque de choc électrique, ne jamais placer l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Éviter tout contact avec les éléments en mouvement.
5. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou après qu'il soit tombé. En cas de dommages ou mauvais fonctionnement, cesser immédiatement l'utilisation et renvoyer l'appareil à un service après-vente autorisé afin qu'il soit inspecté, réparé ou réglé au besoin.
6. Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
7. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants ; garder l'appareil et le cordon hors de leur portée.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'air libre.
9. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Vérifier que le bol est vide avant d'utiliser l'appareil.
11. Utiliser les accessoires fournis uniquement. L'utilisation d'autres accessoires peut présenter un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure.
12. Conserver ces instructions pour référence ultérieure.
13. Cet appareil peut être utilisé par des personnes souffrant d'un handicap physique, mental ou sensoriel, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité leur en ait expliqué le fonctionnement et les risques, ou bien les encadre.

14. Le bol peut devenir très chaud lors de l'utilisation prolongée de l'appareil ; le manipuler avec soin.
15. **MISE EN GARDE** : afin d'éviter les risques liés au réarmement intempestif du coupe-circuit de sécurité (le dispositif de protection anti-surchauffe), cet appareil ne doit pas être alimenté par l'intermédiaire d'un interrupteur externe, tel qu'une minuterie, ou être connecté à un circuit régulièrement mis sous et hors tension par le fournisseur électrique.
16. Éteindre et débrancher l'appareil avant de changer les accessoires ou de toucher les pièces mobiles.

GARDER CES INSTRUCTIONS USAGE COMMERCIAL AUTORISÉ

Mise au rebut



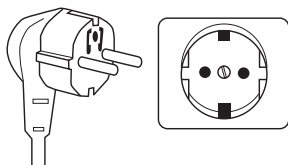
Le symbole ci-contre indique que, dans toute l'U.E., ce produit ne doit pas être mis au rebut avec le reste des ordures ménagères. Afin de protéger l'environnement et la santé publique contre les décharges non réglementées et promouvoir l'utilisation durable des ressources matérielles, recyclez-le. Veuillez déposer l'appareil à un centre de collecte et recyclage des déchets d'équipement électrique, ou bien contacter le revendeur. Ils seront en mesure de recycler l'appareil dans le respect de l'environnement.

SUIVRE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AFIN D'ASSURER LA MISE À LA TERRE ADÉQUATE DE L'APPAREIL. LA PRISE DE L'APPAREIL, QUI VARIE D'UN PAYS À L'AUTRE, DOIT TOUJOURS ÊTRE MISE À LA TERRE. LA LISTE DE PAYS CI-DESSOUS EST À TITRE INDICATIF. VÉRIFIER LE TYPE DE PRISE DE L'APPAREIL.

PRISE DE TYPE F

(ALLEMAGNE, AUTRICHE, PAYS BAS, SUÈDE, NORVÈGE, FINLANDE, PORTUGAL, ESPAGNE, EUROPE DE L'EST)

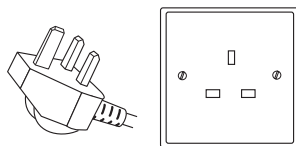
Prixe dotée de deux broches cylindriques. Cette fiche n'est pas polarisée, si bien qu'elle peut s'insérer dans la prise dans n'importe quel sens. La mise à la terre se fait quand les bornes de la prise entrent en contact avec les ergots de mise à la terre qui se trouvent à l'intérieur de la prise murale. Assurez-vous que la prise est bien insérée dans la prise de courant.



PRISE DE TYPE G

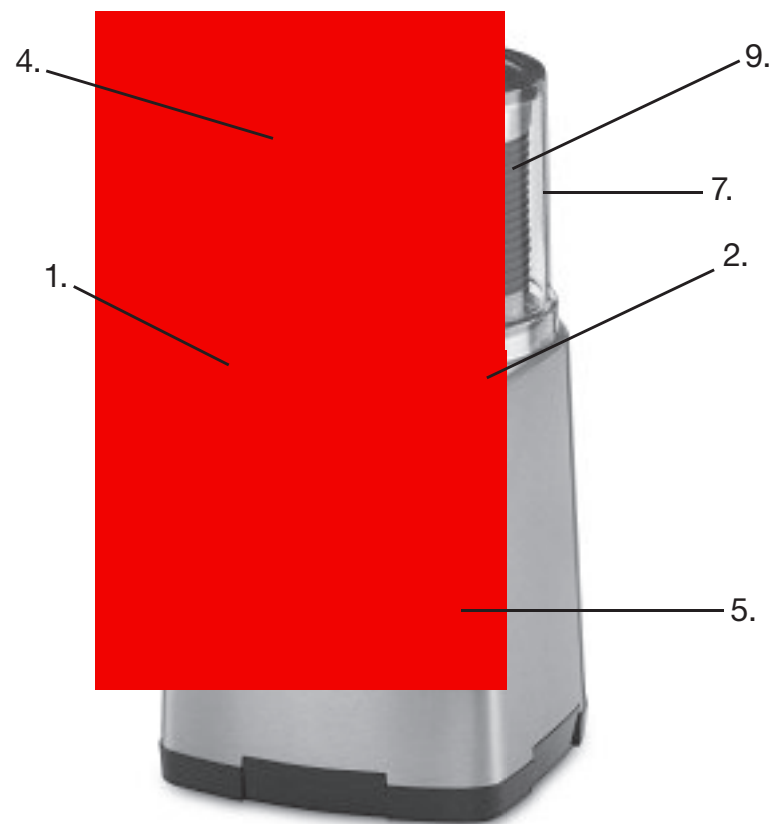
(ROYAUME UNI, IRLANDE, CHYPRE, MALTE, MALAISIE, ARABIE SAOUDITE, SINGAPOUR, HONG KONG)

Prixe anglaise dotée de trois broches rectangulaires formant un triangle. S'assurer que la prise est bien insérée dans la prise murale. Cette fiche protège également contre les surtensions.



PIÈCES

1. Bouton START/STOP (marche/arrêt)
2. Touche PULSE
3. Lames en inox (non illustrées)
4. Bols à moudre en inox (2)*
5. Boîtier moulé sous pression
6. Couvertres de rangement (non illustrés)
7. Couvercle transparent
8. Joint en caoutchouc (non illustré)
9. Manchon isolant



*Bols en inox supplémentaires (modèle CAC128) vendus séparément.

DIRECTIVES D'UTILISATION

1. Retirer le couvercle du boîtier en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en le soulevant.
2. Remplir le bol de la quantité désirée d'épices, d'herbes et/ou autres ingrédients secs ou frais.
3. Vérifier que le bol est verrouillé, puis remettre le couvercle sur le boîtier en alignant les pattes sur le couvercle avec les marques sur le boîtier. Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller. Vérifier que les pattes du couvercle s'engagent sous les rebords du boîtier pour activer le mécanisme de mise en route. **REMARQUE** : l'appareil ne se mettra pas en marche à moins que le couvercle ne soit bien fermé.
4. Brancher le cordon dans une prise électrique.
5. Presser le bouton START/STOP; l'appareil fonctionnera en marche continue jusqu'à ce que vous pressiez le bouton START/STOP à nouveau. Si vous souhaitez utiliser le mode PULSE, appuyer sur la touche PULSE. Le moteur se mettra en route jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton.

REMARQUE : par mesure de sécurité, le moteur s'arrêtera automatiquement après 2½ minutes de fonctionnement continu.

6. Ne pas remplir le bol de liquide au-delà de la ligne «MAX».
7. Moudre jusqu'à obtention de la consistance voulue.
8. Si une grosse épice se coince sous la lame, retirer le bol, déloger l'épice, puis remettre le bol en place.
9. Une fois terminé, débrancher l'appareil.
10. Pour garder les épices moulues, retirer le bol et le fermer à l'aide d'un couvercle de rangement.

REMARQUE : déverrouiller le couvercle en cours de fonctionnement arrêtera automatiquement le moteur.

GUIDE DE RÉFÉRENCE

Suivre les recommandations suivantes pour moudre les épices les plus communes et autres ingrédients.

Épice	Quantité recommandée	Temps recommandé
Bâtons de cannelle	45 g de bâtons de 5-7 cm	Appuyer sur la touche PULSE 5 fois, puis moudre en continu jusqu'à obtention de la consistance voulue (1 minute maximum).
Grains de poivre	280 g	Moudre en continu pendant 30 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Anis étoilé/ Badiane	250 g	Moudre en continu pendant 50 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Graines de moutarde	150 g	Moudre en continu pendant 45 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Graines de cumin	190 g	Moudre en continu pendant 30 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Clous de girofle	350 g	Moudre en continu pendant 30 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Piment de Jamaïque	350 g	Moudre en continu pendant 45 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Graines d'anis	275 g	Moudre en continu pendant 30 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Graines de fenouil	185 g	Moudre en continu pendant 45 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Champignons Portobello secs	30 g	Appuyer sur la touche PULSE pendant 3 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Amandes	290 g	Appuyer sur la touche PULSE pendant 3 secondes, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.

Recette	Ingrédients	Instructions
Pesto	120 g de basilic 35 g de pignons de pin 1 dent d'ail 80 g de Parmesan 175 ml d'huile d'olive	Mettre le basilic, les pignons de pin, l'ail et le fromage dans le bol; appuyer 5 fois sur la touche PULSE, pendant 3 secondes. Ajouter l'huile et moudre en continu pendant 30 secondes, en raclant le bol et le couvercle au besoin.
Sucre à la menthe	400 g de sucre en poudre 5 feuilles de menthe ½ gousse de vanille	Moudre en continu jusqu'à 1 minute, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Épices pour le porc	1 c. à soupe de grains de poivre 1 c. à café de cumin 1 piment Chipotle sec 1 pincée de sel 400 g de sucre brun	Mettre tous les ingrédients sauf le sucre brun dans le bol et moudre en continu pendant 10 secondes. Ajouter le sucre et moudre pendant encore 15 secondes.
Pâte de "chile" vert	1 c. à café de cumin 16 piments verts	Mettre tous les ingrédients dans le bol et moudre en continu pendant 15–20 secondes, jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Beurre de cacahuète	145 g de cacahuètes non salées 145 g de cacahuètes légèrement salées	Mettre tous les ingrédients dans le bol et moudre en continu pendant 1 minute, jusqu'à obtention de la consistance voulue. Racler le bol au besoin.
Houmous	1 boîte de 400 g de pois chiches, égouttés 60 ml du jus de la boîte ½ c. à soupe de beurre de sésame 1 dent d'ail Jus d'un-demi citron 60 ml d'huile d'olive	Mettre tous les ingrédients dans le bol et appuyer sur la touche PULSE 5 fois. Moudre en continu pendant 1 minute, ou jusqu'à obtention de la consistance voulue.
Crème fouettée	355 ml de crème à fouetter 3 c. à café de sucre ½ gousse de vanille	Moudre en continu pendant 1 minute, arrêter et répéter jusqu'à obtention de la consistance voulue.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Retirer le bol du boîtier et le vider.

Remettre le bol sur le boîtier, le verrouiller et rebrancher l'appareil. Ajouter 120 ml d'eau savonneuse tiède, fermer le couvercle et faire fonctionner en continu pendant 10 secondes, ou jusqu'à ce que les lames soient propres.

Laver le couvercle transparent et les couvercles de rangement à la main ou au lave-vaisselle (panier supérieur uniquement).

Nettoyer le boîtier et le haut du boîtier à l'aide d'un linge humide. Laisser sécher à l'air libre. Vérifier que toutes les pièces sont bien sèches avant de les réassembler.

DISPOSITIF DE PROTECTION ANTI-SURCHAUFFE

Pour votre sécurité, cet appareil est équipé d'un coupe-circuit qui arrête automatiquement le moteur en cas de surchauffe. Si cela se produisait, débrancher l'appareil et le laisser refroidir pendant 5–10 minutes. Une fois le moteur refroidi, rebrancher l'appareil et continuer.

GARANTIE

La garantie des produits Waring vendus en dehors des États-Unis et du Canada est à la charge de l'importateur ou du distributeur local. Les droits de garantie peuvent varier d'un pays ou d'une région à l'autre.

AVERTISSEMENT : brancher cet appareil sur Courant Continu (C.C.) annulera la garantie.

Trademarks or service marks of third parties referred to or used herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

Todas marcas registradas o marcas de comercio mencionadas en ésta pertenecen a sus titulares respectivos.

Toutes marques déposées ou marques de commerce ci-inclues appartiennent à leurs propriétaires respectifs.

©2015 Waring Commercial
314 Ella T. Grasso Avenue
Torrington, CT 06790

www.waringcommercialproducts.com

Printed in China
Impreso en la China
Imprimé en Chine

WSG60E/K IB

15WI013755

IB-14045